

EMENTA

TURMA 2026-II

CRONOGRAMA – CURSO DE FORMAÇÃO EM INOVAÇÃO DE ALIMENTOS NO P&D

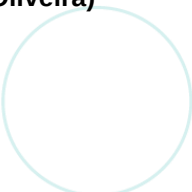
Data	Horário	Aula
Setembro 2026		
14/09/2026	19h às 21h	O mercado de Alimentos para P&D
15, 16, 17, 22, 23, 28 e 29/09/2026	19h às 21h	Rotulagem de Alimentos
24/09/2026	19h às 21h	Masterclass: Educação Nutricional e Alimentar
30/09/2026	19h às 21h	Masterclass: Pesquisa e desenvolvimento de produtos
Outubro 2026		
01/10/2026	20h às 22h	Trabalho de conclusão de curso
06/10/2026	19h às 21h	Masterclass: novos produtos alimentícios
07 e 08/10/2026	19h às 21h	Ficha técnica
13, 14, 15, 20, 21 e 22/10/2026	19h às 21h	Análise sensorial de alimentos no P&D
27, 28, 29/10, 03 e 04/11/2026	19h às 21h	Ferramentas para inovação: Design Thinking e Sprint
Novembro 2026		
05/11/2026	19h às 21h	Masterclass: Upcycling
10, 11, 12, 16, 17 e 18/11/2026	20h às 22h	Conservação de alimentos no P&D
23, 24, 25, 26 /11 e 01/12	19h às 21h	Ingredientes para alimentos
Dezembro 2026		
02, 03, 08, 09 e 10/12/2026	19h às 21h	Desenvolvimentos de produtos Saudáveis
Janeiro 2027		
05, 06 e 07/01/2027	19h às 21h	Legislação de Alimentos
12 e 13/01/2027	19h às 21h	Implementação de Práticas Sustentáveis
14/01/2027	19h às 21h	Masterclass: ingredientes regionais
18 e 21/01/2027	19h às 21h	Processos e tecnologias emergentes
26/01/2027	19h às 21h	Masterclass: PANCS
A agendar	-	Mentorias

Fevereiro 2027		
16 e 18/02/2027	20h às 22h	Apresentação dos trabalhos

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO – CURSO DE FORMAÇÃO EM INOVAÇÃO DE ALIMENTOS NO P&D

Curso	Conteúdo Programático
O mercado de alimentos para Inovação (Ana Alves)	- Apresentação do curso: formação em inovação em alimentos no P&D; - O mercado de alimentos; - A economia e a área de alimentos; - O mercado de alimentos para inovação de produtos; - Habilidades necessárias para o P&D; - Segurança alimentar; - Novos produtos alimentícios.
Ferramentas para inovação: Design Thinking e Sprint (Fernanda Cipriano)	Módulo 1 - Introdução - Introdução ao Design Sprint; - Introdução ao Design Thinking; - Inovação, estratégia e negócios; - Inovação e alimentos; Módulo 2 – O Sprint e sua agilidade - Pilares do Design Thinking; - Etapas do Design Sprint e mapeamento do desafio; - Pré-Design Sprint: Alinhamento de expectativas e definição do time; - Adaptações dos métodos para a Indústria de Alimentos; - Design Sprint 2.0 vs. Tradicional; Módulo 3 - Imersão - Comportamento dos consumidores - Tendências no ramo de alimentos - Entrevista em profundidade - Shadowing - Personas - Mapa de empatia - Jornada do usuário - Levantamento de características de produtos já existentes no mercado Módulo 4 - Análise e a etapa de definição

	- Análise dos dados e entrevistas - Insights - Brainstorm e filtro de ideias - Do problema à solução: Técnicas de Ideação Ágil (Demos Relâmpago e Crazy Eights) - Diagrama de afinidades e Matriz morfológica - Estruturando o desafio - Social Listening e IA na captura de insights sobre hábitos alimentares. - Análise das amostragens Módulo 5 – Ideação e Prototipagem - Diagrama de afinidades - Blueprint - Priorização de ideias e construção do Briefing técnico - Experimentação ágil: teste em bancada e introdução à planta piloto - Fórmulas e dicas de formulação - Testes de validação - Ajuste de fórmulas, dicas de formulação e fechamento do ciclo do Sprint - Protótipos conceituais vs. Protótipos funcionais
Masterclass: Educação Nutricional e Alimentar (Lorena Oliveira)	- Sistemas Alimentares e Segurança Alimentar; - Sustentabilidade nutricional; - Cultura Alimentar e alimentos regionais; - Valorização de Diferentes Culturas e Biodiversidade; - Níveis de processamento; - Alimentação consciente.
Masterclass: pesquisa e desenvolvimento de produtos (Ana Alves)	- A nova era do P&D; - Pesquisa de mercado na era digital; - Passos para desenvolver produto: teste em bancada, prototipagem e teste em linha industrial; - Desenvolvimento de embalagens; - Validação Ágil e aceitação do público-alvo; - O Desafio do Scale-up; - Documentos gerados.
Trabalho de conclusão de curso (Rogerio Malta)	- Análise de mercado: pesquisa de mercado, produto, persona, pesquisa com consumidores reais e assuntos regulatórios; - Briefing; - Cronograma do projeto; - Considerações técnicas do produto; - Inovação contida no produto com o porquê dessa aplicação; - Fórmula;

	- Protótipo; - Rotulagem; - Considerações finais.
Masterclass: novos produtos alimentícios (Ana Alves) 	- Novos produtos e segmentação de mercado; - Tendências de novos produtos plant based; - Tendências de novos produtos de bebidas alcóolicas e não alcóolicas; - Tendências de novos produtos regionais; - Tendências de novos produtos funcionais: fibras, prebióticos, probióticos, simbióticos e pós-bióticos; - Tendências de novos produtos de origem animal; - Tendências de novos produtos na área de cereais. - Tendências de novas categorias de produtos proteicos; - Os principais ingredientes para reduções em alimentos; - Acordos nacionais e internacionais de redução e substituição; - Suplementos alimentares; - Procedimentos para uso de novos ingredientes; - Procedimento para criação de novas categorias e produtos.
Ficha técnica (Lorena Oliveira)  	- Definição de Ficha Técnica; - Conhecendo os tipos de ficha técnica; - Ferramentas para elaboração de fichas técnicas. - Termos principais: o que é peso bruto, peso líquido, per capita, porção, medidas caseiras; - Conhecendo os indicadores: fator de correção, índice de cocção, custo da porção; - Calculando as perdas das proteínas; - Ficha Técnica Operacional x Ficha Técnica Gerencial – apresentando modelos na prática; - Cálculo do preço de venda e custo da mercadoria vendida – CMV; - Método de escrita das preparações e dos pratos; - Apresentação das Fichas técnicas ao cliente.
Legislação de Alimentos (Elisa Santos)	- Panorama geral da legislação de alimentos no Brasil; - Legislação Federal, Estadual, Municipal e Normas Regulamentares; - Legislações sanitárias; - Produtos obrigatórios e isentos de registro ANVISA e MAPA; - Overview das resoluções envolvidas no registro de alimentos; - Fluxo de registros ANVISA e MAPA; - Padrões de Identidade e Qualidade;

	- Assuntos regulatórios para novos alimentos, Novos Ingredientes e Suplementos alimentares. - Direitos do Consumidor, Política Nacional das Relações de Consumo e a Proteção Contra a Publicidade Enganosa e Abusiva
Análise sensorial de alimentos no P&D (Erick Esmerino)	- Objetivo e importância da análise sensorial de alimentos - Aplicação da análise sensorial na indústria e no desenvolvimento de produtos - Histórico da análise sensorial de alimentos - Fatores que contribuem para análise sensorial de alimentos: - Fisiologia dos sentidos envolvidos e a resposta sensorial - Tipos de erros envolvidos: Estratégias de controle de fontes de erro; Amostragem, preparação e apresentação de amostras. - Treinamento dos provadores: seleção e preparação; - Testes discriminativos: teste duo-trio; comparação pareada, teste triangular, teste de ordenação, teste de comparação múltipla. - Testes afetivos: teste de aceitação e teste de preferência; escalas hedônica e de atitude. - Testes descritivos: análise descritiva-quantitativa e método de índice de qualidade. - Preparo e apresentação de amostras. - Análise estatística e interpretação dos resultados. - Estudos de consumidores - percepções, comportamental, posicionamento de produto, segmentação de mercado, tendências, focus group. - Novas metodologias descritivas: - Caracterização sensorial descritiva de produtos através das respostas de Consumidores – CATA - Caracterização sensorial rápida de produtos - Mapeamento Sensorial Projetivo - Tratamento de dados com uso da Inteligência Artificial.
Masterclass: ingredientes regionais (Ana Alves)	- Alimentação, regionalidade e cultura no Brasil; - Patrimônio alimentar; - Biodiversidade para alimentação e nutrição; - Principais ingredientes da região norte; - Principais ingredientes da região nordeste; - Principais ingredientes da região centro-oeste; - Principais ingredientes da região sudeste; - Principais ingredientes da região sul.
Masterclass: PANCS (Jaqueline Moares)	- Conceito de PANCS; - Reconhecimento da importância das PANCS - Melhoria alimentar e nutricional;

	- Mercado de PANCS; - Breve conhecimento sobre cultivo; - As principais PANCS e suas aplicações no mercado de alimentos.
Masterclass: Upcycling (Natasha Pádua)	- Fundamentos de Upcycling; - Ciclo de vida do produto; - Diferenciar tipos e aplicações de matérias-primas e beneficiamento; - Desenvolvimento de propostas criativas na indústria de alimentos; - Aproveitamento de resíduos de alimentos para inovações; - Estudos de caso: whey protein e a casca da uva tanat.
Implementação de Práticas Sustentáveis (Mariane Anjos)	- Diagnóstico e Materialidade no Setor de Alimentos; - Liderança e Cultura: Alta Administração e Colaboradores; - Compliance Ambiental e Social; - Integração do ESG aos processos da empresa; - Economia Circular e Combate ao Desperdício; - Cadeia de Suprimentos Responsável; - Transparência sem Greenwashing; - Melhoria contínua.
Processos e tecnologias emergentes (Rafael Cavalcante)	- Introdução a tecnologia de alimentos; - Tecnologias convencionais x tecnologias emergentes; - Alta pressão; - Aquecimento ôhmico; - Infravermelho; - Irradiação; - Liofilização; - Micro-ondas; - Plasma frio; - Pulso elétrico; - Spray dryer; - Ultrassom; - Ultravioleta; - Cultivo Celular; - Nanotecnologia e Biopolímeros.
Mudanças climáticas e transição energética (Rafael Cavalcante)	- Mudança do clima e fome; - Cenários e projeções; - Economia de Baixo Carbono e Transição Energética; - Desafios previstos para a agenda das mudanças climáticas; - Transição energética como aliada para mudanças climáticas;

	- Tecnologias e práticas-chaves para auxiliar na transição energética sustentável; - Conhecendo os 5Ds da transição energética; - Descarbonização; - Descentralização; - Digitalização; - Democratização; - Desenho de mercado/diversificação; - Desafios e oportunidades emergentes dos 5Ds da transição energética.
Ingredientes para alimentos (Ricardo Ongaratto)	- Inovação na área de alimentos; - Introdução aos macronutrientes; - Açúcar: funções e aplicações; - Proteínas de origem animal: funções e aplicações; - Glúten: função e aplicação; - Gorduras: funções e substituições; - Ovo: função e aplicação; - Leite: função e aplicação; - Ingredientes para substituições: amidos, farinhas sem glúten, polióis, carboidratos de baixa caloria (edulcorantes), fibras, extratos, proteínas de origem vegetal; - Aditivos alimentares: adoçantes, acidulantes, antioxidantes, aromatizantes, corantes, conservantes, espessantes, emulsificantes, estabilizantes, umectantes, antiumectante e regulador de acidez. - Probióticos, prebióticos, simbióticos e pós-bióticos; - Bioativos para suplementos alimentares segundo a IN 28; - Ingredientes adaptógenos e nootrópicos; - Principais produtos no mercado de alimentos; - Aplicação de ingredientes em formulações; - Formulações plant based; - Formulação de bebidas alcoólica mista; - Formulações de panificação sem glúten; - Formulação de produto sem adição de açúcar; - Formulação para suplementos: em pó, líquido e em cápsula;
Desenvolvimentos de produtos Saudáveis (Ana Alves)	- Novos produtos e segmentação de mercado; - Novos produtos e segmentação de mercado; - Como desenvolver produtos; - Desenvolvimento de Produtos plant based; - Desenvolvimento de suplementos alimentares; - Desenvolvimento de produtos com redução de ingredientes: açúcar, gordura e sódio; - Desenvolvimento de produtos proteicos; - Saudabilidade alimentar com experiência indulgente;

	- Desenvolvimento de Produtos Alimentícios Personalizados por Meio de Tecnologias Digitais; - Produtos saudáveis e viáveis financeiramente; - Como escalar produção de alimentos saudáveis.
Conservação de alimentos no P&D (Rogerio Malta)	Módulo I: Construção do valor do produto - Como desenvolver um produto: como construir um briefing e o valor do produto. - Qual o consumidor: mapa de empatia, construção de persona e jornada do usuário - Novos conceitos de alimentos: veganismo, raw food, orgânicos, minimamente processados, produtos com apelo a indulgência, comfort food, suplementos alimentares e natural foods. - Histórico do processamento de alimentos; - Introdução a microbiologia; - Crescimento microbiano em alimentos; - Controle da multiplicação microbiana; - Contaminação e alteração de alimentos; - Doenças alimentares. Módulo II: Métodos de conservação de alimentos - Método de barreiras; - Fatores intrínsecos ao alimento; - Fatores extrínsecos ao alimento; - Métodos de conservação de alimentos; - Conservação de alimentos pelo calor: tecnologias clássicas e tecnologias emergentes. - Conservação de alimentos pelo frio: congelamento e ultracongelamento. - Conservação de alimentos pela concentração e desidratação; - Conservação de alimentos pela fermentação; - Conservação de alimentos por aditivos químicos: naturais e artificiais; Módulo III - Aplicação dos processos de conservação - Embalagem de alimentos aplicações nos novo conceitos: clássicas, ativas e inteligentes. - Draft da criação do processo de um produto: fluxograma. - Estudos de caso de aumento de shelf life de um produto.
	MÓDULO I – ROTULAGEM OBRIGATÓRIA - A importância da rotulagem de alimentos: quais as influências que causam no consumidor, diferença entre embalagem, mostrar rótulos corretos e rótulos errados - Legislação anterior e Nova Legislação - Produtos exigidos e dispensados

Rotulagem de Alimentos (Patrícia Trovó)

- Rotulagem geral de alimentos segundo a ANVISA: informações obrigatórias e atualização
- Rotulagem geral de alimentos segundo o MAPA, informações obrigatórias: origem vegetal, origem animal e bebidas
- Os órgãos de controle metrológico (INMETRO, IPEM) e a rotulagem de alimentos

MÓDULO II – GESTÃO DE ALERGÊNICOS EM RÓTULOS

- Informação nutricional complementar
- Programa de controle de alergênico: alergias e intolerância alimentar e como surgem, tratamento de alergênico na cadeia de alimentos, gestão de alergênicos no APPCC
- Rotulagem de alimentos com glúten: o que é, onde pode ser encontrada e rotulagem
- Rotulagem de alimentos com lactose: o que é, onde pode ser encontrada e rotulagem
- Rotulagem de alimentos para fins específicos e com propriedades funcionais
- Rotulagem de alimentos contendo organismos geneticamente modificados (transgênicos): o que são OMG's, onde podem ser encontradas e a rotulagem

MÓDULO III – ROTULAGEM NUTRICIONAL

- Rotulagem nutricional: onde se aplica, itens obrigatórios, formas de apresentação da tabela nutricional e arredondamentos
- Porções e medidas caseiras
- Cálculo da tabela nutricional
- Apresentação da tabela nutricional
- Requisitos de rotulagem frontal e apresentação

MÓDULO IV – ROTULAGEM POR CATEGORIA DE PRODUTOS

- Rotulagem de carnes e derivados: selos de inspeção (S.I.F., S.I.M.).
- Rotulagem de leite e derivados.
- Rotulagem de ovos e mel.
- Regras específicas para sucos, néctares e refrescos.
- Rotulagem de águas minerais e de mesa.
- Alegações de saúde e nutricionais para bebidas.
- Rotulagem de frutas, legumes e verduras (in natura e processados).
- Rotulagem de produtos minimamente processados.
- Informações sobre agrotóxicos e rotulagem de produtos orgânicos.